

Vorwort:

Speisekarte

Warme Küche 17.00 Uhr – 21.30 Uhr

Da wir unsere Speisen für Sie immer frisch zubereiten kann es bei größeren Gruppen oder starkem Geschäft gelegentlich zu längeren Wartezeiten kommen, oder das ein oder andere Produkt nicht zur Verfügung stehen, aber immer der Frische zuliebe.

Wie Sie sicherlich wissen ist uns Regionalität und Tierwohl schon immer sehr wichtig. Ich hatte im Lockdown sehr viel Zeit um mich mit diesem Thema zu beschäftigen und es noch konsequenter zu verfolgen. Wir sind und möchten nicht perfekt sein, aber wir tragen einen kleinen Teil dazu bei unsere Natur zu erhalten und allen Lebewesen die beste Haltungsform zu ermöglichen. Gerne können Sie sich von unseren Lieferanten selbst überzeugen

Seesalat

Blatt-, Feldsalat, Kürbis, Zwiebeln, Haferwurz

Buchmanns Landschwein

Wurst- und Fleischspezialitäten nachhaltig
Produziert

Fischer Müller Eriskirch

Felchen und alles was ins Netz geht

Früchte Jork Isny

Gemüse, Früchte, Käse, Milch

Chefs Culinar

Hat nichts was es nicht gibt

Meichle Friedrichshafen

Fisch, Wild, Geflügel

Meckatzer Brauerei

Durch Bier wird Durst erst schön

Delta

Exklusives Fleisch, Fisch, Feinkost, Geflügel

Bad Dürrheimer

Elegantes Wasser

Getränke Scherz Friedrichshafen

Alkoholfreie Getränke, Biere, Spirituosen

Kaffeerösterei Seeberger

Ohne ihn geht nichts

Hönighof

Eier und Hühner

Unsere Natur

Kräuter, Pilze, Früchte, Gemüse, Wild,
Getreide, Erholung (mein Lieblingslieferant)

Bernd Blank – Wein & Design

Meine 1. Wahl wenn es um guten Wein geht

Besonders stolz sind wir auf die Auszeichnungen vom Aral Schlemmeratlas mit 2 Kochlöffeln, Guide mit 2 Hauben und Mitglied der Südlandköche, zu sein.

Allergene Stoffe

Falls Sie an irgendeiner Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir beraten Sie gerne. In unserem handwerklich produzierenden Betrieb besteht durchaus die Möglichkeit einer Kreuzkontamination. Daher können wir nicht generell ausschließen, dass Lebensmittel bzw, Produkte miteinander in Berührung kommen. Alle unsere Speisen können glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Nüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere enthalten.

Gerne versuchen wir auf leichte Allergien & Unverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen, sollten diese allerdings lebensbedrohlich für ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht übernehmen können.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag + Sonntag Ruhetag

Dienstag bis Samstag von 16.30 Uhr – 24.00 Uhr

Warme Küche 17.00 Uhr – 21.30 Uhr

Herzlich willkommen und viel Spass!

Vorspeisen

Französischer Ziegenkäse

Filouteig / Datteln / Honig / Mandeln

9,20 €

A E G H J L

Vitello tonnato

Kalbfleisch / Thunfischcreme / Kapern / Sardellen / Feldsalat

15,90 €

3 5 A C E G I D J

Carpaccio vom Weiderind gefüllt mit Tumbet

Grana Padano / eingelegte Zwiebeln / Feldsalat

15,90 €

G I

Allerlei aus Horgenzell

Gebackener Ofenkürbis / Feldsalat / Kürbiskerne / Kernöl

13,30 €

A J

Suppen

Vegane thailändische Kokossuppe (scharf)

Gemüse / Frühlingsrolle / Koriander /

9,90 €

A B D E F H I K

Rinderbrühe

Kräuterflädle

6,90 €

A C E G H I

Felders Bouillabaisse

Safran / Paprika-Hummus / Röstbrot

10,80 €

A B D E F G H I K

Salate

Vorspeisensalat

Winterliche Blattsalate / Apfel-Balsamicodressing 7,50 €
ACEGHIJL1

Toskanischer lauwarmer Brotsalat

Mozzarella / Oliven / Tomaten / Artischocken / Kapernäpfel 18,20 €
ACEGHIJL

Nicht nur lecker, auch gesund

**Winterliche Blattsalate / Apfel-Balsamicodressing /
französischer Ziegenkäse / Datteln / Honig / Nüsse** 19,00 €
ACEHIJKL1

Pasta

Spaghetti Roastbeef

Ingwer / Pak Choi / Knoblauch / Koriander / Chili / Biotomaten 19,90 €
AEHI

Steinpilzravioli

**Butter / Birnenspalten / Preiselbeeren / Radicchio / Walnüsse /
Grano Padano** 18,80 €
ACEGHI

Erbsen-Minze-Ravioli

Shrimps / Blattspinat / San Marzano Tomaten 21,50 €
ACIBD

Veganes thailändisches Gemüsecurry

**Frisches Gemüse / Kokosmilch / Chili / Koriander / Tofu /
Limette / Duftreis /** 19,90 €
EIKMF

Fisch

Seezanderfilet auf der Haut gebraten

Umbrische Berglinsen / Salzzitrone / Gemüse

29,50 €

AID

Seesaiblingsfilet

Auf der Haut gebraten / Zitronensauce / Oktopusrisotto /

Blattspinat / confierte Tomaten

31,50 €

EIKDB

Skreifilet

Auf der Haut gebraten / Coppa / Rote Beete – Risotto /

Meerrettich-Beurre-Blanc

32,00 €

AEID

Fleisch

Wir lassen die Sau raus!!!

Buchmann's oberschwäbisches Landschwein hat Freigang. Viele Betriebe haben ein Offenstallsystem, mit dem die Tiere durch eine Klappe in den Aussenbereich können. Das gleiche gilt für unser Putenfleisch, das nach dem Schweizer BTS System gehalten wird.

Selbstgemachte Maultaschen

Speck-Zwiebelschmelze / Bratensauce / Blattsalate

19,80 €

ACI1

Putensteak

Ziegenfrischkäse / Tomaten-Gemüse-Gnocchi

21,60 €

AGI

Schweinefiletgeschnetzelt

Champignons / Dijon – Sahnesauce / Tagliatelle

24,50 €

AEGHIJ

Medaillons vom Landschwein

Vinschgauer Brotkruste / Speckbohnen / Tagliatelle

28,60 €

ACI

Toskanisches Wildschweineragout
Geschmortes Gemüse / gebackene Polentagnocchi
ACEGIK 27,20 €

Gelbes Thailändisches Geflügelcurry
Kokosmilch / Wokgemüse / Cashewkerne / Duftreis /
Koriander
ABDEFHIK 22,40 €

Fleisches - Lust

Für diese Steaks werden nur die besten Rinder aus Norddeutschland ausgewählt.

Die alte traditionelle Rinderrasse der „Schwarzbunten“ war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Mit „Feersisches Rind“ entdeckte man eine nordische Fleischqualität. Sie bewegen sich überwiegend frei und verzehren nur das was die norddeutsche Natur ihnen bietet. Steaks 220 g

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
Bratensauce / krosse Zwiebeln / Eierspätzle
ACEGHIL 32,00 €

„Tagliata“ - Rindersteak geschnitten
Feldsalat / Grana Padano / Dattelbalsamico /
Rosmarinkartoffeln
EGHIJL1 32,00 €

Rindersteak – „was will Mann mehr“
spanischer Pfeffer / Koriander / Limettensaft / Salat
CEGHIJL 32,00 €

Für unsere Kleinen

Spätzle mit Sauce ACEGHI 6,00 €
Putensteak mit Spätzle ACEGHI 8,50 €
Putenschnitzel mit Spätzle ACEGHI 9,00 €
Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffeln und Blattspinat AEDGHI 9,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Kindergerichte nur für Kinder bis 14 Jahren zubereiten. gerne können Sie bestimmte Gerichte aus unserer Karte für einen Abschlag von 2,00 € auch als kleinere Portion bestellen. Fragen Sie unseren Service

Desserts

Katalanische Mandelcreme

Krokant / Zwergorangen

6,00 €

CG

Kaffee / Kuchen / Eis

9,90 €

Pecannuss-Brownie / Weißes Kaffeemousse / Whiskeyeis

ACEG

Oma Hummels Apfelküchle

Zimt / Zucker / Vanilleeis

8,50 €

ACEG

Birnenofenschlupferl

Mascarpone / Mandeln / Grütze / Holundereis

9,40 €

ACEG

Hausgemachte Eisnocke

Obstdeko

3,90 €

ACEG

Probieren Sie unsere selbstgemachten Eiskreationen

wie z. B. Dunkles Schokoladeneis mit schwarzen Nüssen, Meckatzer Urweizen-Karamelleis, weißes Kaffeerahmeis mit Whisky, Zwetschgeneis , Blutorangen-Estragoneis, Maracujasorbet.....

Sollte mal eine Eiskreation nicht da sein, hat unser Service bestimmt eine andere leckere Empfehlung

**Für Umbestellungen müssen wir einen Aufschlag von 1,50 Euro berechnen.
Wir bieten um ihr Verständnis.**